

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 44013

23 augustus 2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB „ACEITE DE TERRA ALTA"/„OLI DE TERRA ALTA", Rijksdienst voor Ondernemend Nederland

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 291 van 11 augustus 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 11 oktober 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 291/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG VOOR DE GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN
AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN WIJZIGING OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 53, LID 2, EERSTE ALINEA, VAN VERORDENING (EU) Nr. 1151/2012

„ACEITE DE TERRA ALTA"/„OLI DE TERRA ALTA"
EU-nr.: ES-PDO-0105-01382 – 5.10.2015
BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Consejo Regulador de la DOP Aceite de Terra Alta [Raad van toezicht voor de beschermde oorsprongsbenaming „Aceite de Terra Alta"]
C/Povet de la Plana, s/n
43780 Gandesa
TARRAGONA
ESPAÑA
Tel. +34 977420474
Website: www.dopoliterraalta.com
E-mail: info@dopoliterraalta.com

In de Raad van toezicht voor de beschermde oorsprongsbenaming „Aceite de Terra Alta" zitten alle producenten en verwerkers van de olie met de oorsprongsbenaming „Aceite de Terra Alta" of „Oli de Terra Alta" en deze Raad heeft een rechtmatig belang bij het indienen van een verzoek tot wijziging.

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

– ☐ Naam van het product
– ☒ Beschrijving van het product
– ☐ Geografisch gebied
– ☒ Bewijs van oorsprong
– ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product



– ☐ Verband
– ☒ Etikettering
– ☒ Overige (verpakking, controle-instantie en logo)

4. Aard van de wijziging(en)

– ☒ Een niet-minimale wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012.
– ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

Beschrijving van het product:

De beschrijving van het product is herzien en aangevuld op basis van de gegevens van analyses en proeverijen die in de afgelopen tien jaar zijn uitgevoerd, en van veranderingen in de methoden voor de organoleptische beoordeling van olie. In het bijzonder zijn de volgende wijzigingen doorgevoerd:

– Organoleptische eigenschappen:
Met betrekking tot het uiterlijk wordt de zinsnede „zonder vlokken en niet troebel” geschrapt, omdat dit reeds ligt opgeslagen in de term „transparant”.
Wat de kleur betreft, is de beschrijving uitgebreid met informatie over de kleur aan het begin van het verkoopseizoen van olijfolie.
Ten aanzien van de smaak en het aroma, is een beschrijving gemaakt van de ontwikkeling van de fruitigheid in de loop van het verkoopseizoen. De parameters voor het weergeven van de resultaten van de productanalyse zijn ook bijgewerkt en in overeenstemming gebracht met de methode voor de organoleptische beoordeling van olijfolie van de eerste persing door de Internationale Olijfraad, zoals vereist door de vigerende Europese verordening inzake de kenmerken van olijfolieën en de desbetreffende analysemethoden. Deze aanpassing heeft betrekking op de vervanging van de minimale score van het proefpanel door de mediaan voor de gebreken (Md), de mediaan voor de fruitigheid (Mf) en de maximale intensiteit van de pikantheid en bitterheid.
Bovendien is de verwijzing naar de aromatische connotaties met amandel en noten herzien op basis van de proefnotities.
De volgende tabel van de organoleptische eigenschappen wordt dus vervangen:

„Uiterlijk	Zuiver, transparant, zonder vlokken en niet troebel
Kleur	Geel met schakeringen van lichtgeel tot goudgeel
Smaak	Goede smaak, aan het begin van de oogst fruitachtig van smaak maar naarmate de oogst vordert een licht zoete smaak. Met aromatische connotaties die doen denken aan amandel en walnoot.
Door het proefpanel toegekende minimumscore	6,5 ”

met de volgende gegevens:

„Uiterlijk	Zuiver, transparant
Kleur	Aan het begin van het verkoopseizoen is de kleur groen of groengeel. Naarmate het seizoen vordert, neemt de olie een gele kleur aan die kan variëren van lichtgeel tot groengeel
Smaak	Goede smaak, met een gemiddelde tot intensieve fruitigheid en naarmate het seizoen vordert kan de olie een zoetere smaak aannemen met een mildere fruitigheid. Met aromatische connotaties die doen denken aan amandelen en/of noten
Mediaan voor de gebreken (Md)	0
Mediaan voor de fruitigheid (Mf)	≥ 2,5
Mediaan voor de bitterheid	≤ 6
Mediaan voor de pikantheid	≤ 6”

– Fysisch-chemische eigenschappen: De parameters voor „maximaal vochtgehalte en vluchtige stoffen” en „maximaal gehalte onzuiverheden” zijn verwijderd. Dit komt omdat in de Europese bepalingen inzake de kenmerken van olijfoliën en oliën uit afvallen van olijven en de desbetreffende analysemethoden deze niet worden beschouwd als kwaliteitsparameters voor de beoordeling van de oliën.

Elementen die aantonen dat het product uit het hierboven afgebakende gebied afkomstig is:
Er wordt voorgesteld om de paragraaf te vereenvoudigen en te structureren teneinde deze in overeenstemming te brengen met de bestaande traceerbaarheids- en controlesystemen, en met het

ontwerp van de meest recente dossiers. De verwijzing naar het „vervoersdocument" dat begeleidend bij „elke overbrenging van beschermde olie" moest worden gevoegd, wordt geschrapt omdat de traceerbaarheid ook op andere manieren kan worden verzekerd.
Er is dan ook een voorstel ingediend om de huidige formulering van de paragraaf „het bewijs dat het product afkomstig is uit het afgebakende geografische gebied" van het dossier te vervangen door:
„Controles en certificering:
Dit zijn de fundamentele elementen die de oorsprong van het product waarborgen. Deze omvatten de volgende processen:
De olijven die aan de verwerkende industrieën worden geleverd, behoren tot de erkende soorten en zijn afkomstig van olijfboomgaarden die zijn ingeschreven in het register van de Raad van toezicht, en worden door deze zelfde Raad gecontroleerd.
De olijven worden geperst en de olijfolie wordt gewonnen in de oliefabrieken in het productiegebied die zijn ingeschreven in het register van oliefabrieken van de Raad van toezicht. De op deze wijze verkregen olijfolie wordt onderworpen aan een evaluatie overeenkomstig de in het dossier vastgestelde procedures. De olijfolie wordt verwerkt in verpakkings- en verwerkingsbedrijven die in het afgebakende gebied zijn gelegen en zijn ingeschreven in de registers voor verpakkings- en verwerkingsbedrijven van de Raad van toezicht.
De olie wordt fysisch, chemisch en organoleptisch geanalyseerd. Alleen de olie die aan alle controle-eisen voldoet, wordt verpakt en op de markt gebracht onder de beschermde oorsprongsbenaming en voorzien van een door de Raad van toezicht afgegeven genummerd etiket, tegenetiket of onderscheidend embleem.
Het aantal tegenetiketten dat door de Raad van toezicht aan de verpakkingsbedrijven wordt geleverd, is afhankelijk van de door de teler geleverde hoeveelheid product en van de grootte van de verpakkingen waarin de olijfolie op de markt wordt gebracht.
Alle groothandeltransporten van olie onder deze oorsprongsbenaming, die plaatsvinden tussen de ene geregistreerde onderneming naar een andere, moeten vergezeld gaan van een door de Raad van toezicht afgegeven vervoersdocument, zodanig dat dit bepalend is, met als doel de certificering te behouden."
met de volgende tekst ingedeeld in drie rubrieken: „traceerbaarheid", „eigen controlemaatregelen door de exploitanten" en „controles en certificering".

„Traceerbaarheid
De invoering van traceerbaarheid in alle stadia van de productie, vervaardiging en verpakking maakt het mogelijk de herkomst van de olie met de oorsprongsbenaming te controleren.
Voor een goede traceerbaarheid en controle van het productdossier moet het volgende worden opgesteld:
Een register van producenten en percelen
Een register van oliefabrieken
Een register van verpakkers-verhandelaars

Eigen controlemaatregelen door geregistreerde exploitanten
De geregistreerde exploitanten houden een register bij van de controles die zij zelf uitvoeren om aan te tonen dat zij voldoen aan de in het productdossier gestelde eisen. De minimale inhoud van deze zelfcontrole is gedefinieerd in de handleiding voor kwaliteitsbeheer.

Controles en certificering
De BOB is onderworpen aan controles door de certificerende instantie, die toezicht houdt op het systeem van de controles die geregistreerde exploitanten zelf uitvoeren, evenals op de traceerbaarheid en de controles op het productieproces en op het eindproduct. Dit toezicht wordt uitgeoefend middels periodieke inspecties en onderzoek van de documentatie (registers) en de kwaliteit van de verpakte olie.
Wanneer niet aan de in dit productdossier gestelde eisen wordt voldaan, kan de olie niet met de beschermde oorsprongsbenaming „Aceite de Terra Alta" of „Oli de Terra Alta" op de markt worden gebracht.".

Werkwijze voor het verkrijgen van het product:
- De eis om de olijven in speciale gerasterde kratten naar de olijffabrieken te vervoeren, is verwijderd. Aangezien oogst- en transportsystemen zich verder ontwikkelen, werd het niet nodig geacht om ze te beperken zolang de integriteit van de olijven gehandhaafd blijft.
- De minimumleeftijd van de bomen waarvan de olijven moeten worden geplukt (vijf jaar) is afgeschaft. Dit komt omdat nieuwe aanplant- en teelttechnieken het mogelijk maken dat de bomen een optimale olijfproductie kunnen leveren voordat ze deze leeftijd bereiken.

Etikettering:
Er is een nieuwe eis toegevoegd teneinde de zinsnede „beschermde oorsprongsbenaming" of de



afkorting „BOB” naast de geregistreerde naam op te nemen in overeenstemming met de toepasselijke wetgeving.

Overige:

– Verpakking: De beperking ten aanzien van de verpakking aan de bron wordt geschrapt, omdat het niet noodzakelijk is dat dit gebeurt in het afgebakende geografische gebied aangezien de huidige traceerbaarheids- en controlesystemen ervoor zorgen dat de kwaliteit van het betreffende product verzekerd is. Daarom zijn er aan alle rubrieken van het dossier waar deze aanpassing van invloed op is, wijzigingen aangebracht. Deze worden hieronder beschreven.
  – *„Geografisch gebied”:* De zinsnede „Het gebied waar de olie wordt verwerkt en gebotteld, valt samen met het productiegebied” wordt geschrapt en vervangen door „Het verwerkings- en verpakkingsgebied valt samen met het productiegebied. Het verpakken wordt niet noodzakelijkerwijs uitgevoerd in het afgebakende geografische gebied”, zodat de beperking ten aanzien van de verpakking aan de bron wordt opgeheven.
  – *„Elementen die garanderen dat het product afkomstig is uit het gebied”:* Verwijzingen naar de verpakking in het geografische gebied zijn verwijderd.
  – *„Productiemethode”:* De volgende drie punten zijn verwijderd: In deze punten werd toegelicht waarom het gehele productieproces (met inbegrip van het verpakken) van de beschermde olie in het geografische gebied moest worden uitgevoerd.
  – „Om de kwaliteit en de traceerbaarheid van het proces te vrijwaren, moet het gehele productieproces – van de teelt tot de etikettering – in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.
  – Kwaliteit: Olijfolie van de eerste persing is zeer gevoelig voor externe factoren die diverse soorten vervormingen en wijzigingen kunnen veroorzaken; het is voor dit type olie dan ook essentieel dat het volledige productieproces binnen hetzelfde geografische gebied plaatsvindt.
  – Traceerbaarheid: Met betrekking tot de controle en de certificering is het voor de certificerende dienst absoluut noodzakelijk dat het hele proces in hetzelfde geografische gebied zijn beslag krijgt.”
  – door het volgende punt met betrekking tot de verpakking:
  – *„Het verpakkings- en etiketteringsproces kan zowel binnen als buiten het geografische productiegebied worden uitgevoerd.”.*
  – Controlestructuur: De gegevens over de controle-instantie zijn bijgewerkt.
  – Nationale wettelijke eisen: Deze rubriek is verwijderd, aangezien dit geen eis van Verordening (EU) nr. 1151/2012 betreft.
  – Het BOB-logo „Aceite de Terra Alta”/„Oli de Terra Alta” is opgenomen in het productdossier.

ENIG DOCUMENT

„ACEITE DE TERRA ALTA”/„OLI DE TERRA ALTA”
EU-nr.: ES-PDO-0105-01382 – 5.10.2015
BOB (X) BGA ()

1. Naam

„Aceite de Terra Alta”/„Oli de Terra Alta”

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Extra olijfolie verkregen bij de eerste persing van de vrucht van de *Olea Europaea* L., hoofdzakelijk van de hoofdvariëteit Empeltre of een mengsel van de variëteit Empeltre met de secundaire variëteiten Arbequina, Morruda en Farga. De olie wordt verkregen met gebruikmaking van mechanische procedés of andere fysieke methoden, waardoor de kwaliteit van de olie niet afneemt en de smaak, het aroma en de eigenschappen van de vrucht bewaard blijven.
De Empeltre is de traditionele en belangrijkste variëteit omdat deze overheersend aanwezig is in het productiegebied.
Olie met de oorsprongsbenaming Terra Alta bezit de volgende eigenschappen:



Organoleptisch:

Uiterlijk	Zuiver, transparant
Kleur	Aan het begin van het verkoopseizoen is de kleur groen of groengeel. Naarmate het seizoen vordert, neemt de olie een gele kleur aan die kan variëren van lichtgeel tot groengeel
Smaak	Goede smaak, met een gemiddelde tot intensieve fruitigheid en naarmate het seizoen vordert kan de olie een zoetere smaak aannemen met een mildere fruitigheid. Met aromatische connotaties die doen denken aan amandelen en/of noten
Mediaan voor de gebreken (Md)	0
Mediaan voor de fruitigheid (Mf)	≥ 2,5
Mediaan voor de bitterheid	≤ 6
Mediaan voor de pikantheid	≤ 6

Fysisch-chemische eigenschappen:

Maximale zuurtegraad (% oliezuur)	0,50
Maximaal peroxidegehalte (in meq. O_2/kg)	18
K270 maximaal	0,20
K232 maximaal	2,50

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De olijven moeten worden geteeld en het product uitsluitend worden verwerkt in het onder punt 4 beschreven geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De olijfolie kan zowel binnen of buiten het onder punt 4 beschreven afgebakende geografische gebied worden verpakt.
Voor de kleinhandel moet het product worden verpakt in vaten van maximaal 5 liter die zijn toegestaan onder de geldende wetgeving.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op de verpakking van de olie moet duidelijk de oorsprongsbenaming „Aceite de Terra Alta” (in het Spaans) of „Oli de Terra Alta” (in het Catalaans), samen met de zinsnede „Beschermde oorsprongsbenaming” of „BOB” worden aangebracht in aanvulling op de in de relevante wetgeving voorgeschreven algemene informatie.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied omvat de streek Terra Alta en enkele gemeenten in de streek Ribera d’Ebre, beide in het zuidwesten van de autonome regio Catalonië.
De volgende gemeenten vallen derhalve onder dit geografische gebied:

Terra Alta			Ribera d’Ebre
Arnes	Corbera d’Ebre	Pinell de Brai	Ascó
Batea	Gandesa	Pobla de Massaluca	Flix (alle percelen uitgezonderd de percelen 13, 18, 19, 20 en 21)
Bot	Horta de Sant Joan	Prat de Comte	Riba roja d’Ebre

Terra Alta			Ribera d'Ebre
Caseres	La Fatarella	Vilalba dels Arcs	

5. Verband met het geografische gebied

De beschermde olijfolie wordt geproduceerd en verwerkt in het zuidelijk deel van de Ebro-vallei. De diversiteit van de topografie en het feit dat het zich in het binnenland van Spanje bevindt, ver van de zee verwijderd, maakt deze streek tot een overgangsgebied tussen een bergklimaat en een continentaal mediterraan klimaat. Ten aanzien van de bodemgesteldheid en het klimaat, wordt het gebied gekenmerkt door drie belangrijke factoren:
– **Hoogte**: Het gebied bevindt zich op een hoogvlakte met een hoogte van gemiddeld 400 m boven de zeespiegel en bestaat uit kalkrijke grond met zeer geringe bodemvruchtbaarheid.
– **Natuurlijke barrières**: In de streek komen drie bergketens samen: de „Pàndols" en „Cavalls" met maximale hoogtes van 700 m en de belangrijkste, de „Els ports de Beseit" in het uiterste noorden, met maximale hoogtes van 1400 m. Dit alles zorgt voor een bijzonder reliëf, waardoor een uniek microklimaat met een inlands Middellandse-Zeeklimaat van extreme temperaturen, grote temperatuurverschillen en droogte in de zomer ontstaat.
– **Winden**: Bovendien, en ook als gevolg hiervan, zijn de voor dit gebied kenmerkende winden van groot belang, niet door hun kracht (ze zijn niet uitzonderlijk krachtig) maar door hun invloed op de teelt. De belangrijkste twee winden in het gebied, die een eigen naam hebben, zijn de „Garvinada" en de „Cerç".
De olijfolie met de beschermde oorsprongsbenaming heeft haar karakter te danken aan haar belangrijkste variëteit, de „Empeltre", een inheemse variëteit die van oudsher in het gebied wordt geteeld. De variëteit wordt gewaardeerd om haar hoge oliegehalte en de uitstekende kwaliteit van deze oliën. Deze variëteit groeit van nature en uitsluitend in de gehele Ebro-vallei en op de Balearen. Het geografische gebied van de BOB „Aceite de Terra Alta" of „Oli de Terra Alta" komt volledig overeen met het zuidelijke deel van deze vallei. Deze variëteit is volledig aangepast aan de bodemgesteldheid en de klimaateigenschappen van het productiegebied van de BOB. Dit komt omdat de variëteit niet onlangs is geïntroduceerd, maar is ontstaan als gevolg van natuurlijke selectie waardoor een winterharde variëteit ontstond die is aangepast aan voedingsarme gronden en bestand is tegen droogte en koude. Het is immers de traditionele en belangrijkste variëteit in de streek Terra Alta, en bovendien de enige variëteit die op beide plaatsen wordt geteeld. De variëteit Empeltre is dusdanig belangrijk en speciaal voor de streek Terra Alta, dat zij in kwekerijen ook „Terra Alta" wordt genoemd.
De hoogte, de natuurlijke barrières die het terrein van het gebied vormgeven, en de winden creëren een uniek microklimaat in het gebied. Dit is van directe invloed op de levenscyclus van de olijfboom, en daaruit voortvloeiend, op de vrucht – de olijf – en de olie die hieruit wordt geperst.
In het specifieke geval van de wind, brengt de „Garbinada", een zuidwestenwind, de nodige vochtigheid met zich mee voor de teelt van de olijfbomen. Door zijn eigenschappen en frequentie voorkomt de „Cerç", een koude en droge wind uit het noordwesten, veel gezondheidsproblemen (zwammen), en draagt er zo toe bij dat de olijven zonder problemen rijpen en in uitstekende staat in de olieslagerij aankomen.
De „Aceite de Terra Alta" en „Oli de Terra Alta" vindt haar oorsprong in een oude traditie, daar de komst van de olijventeelt in de streek Terra Alta is terug te voeren op de Arabieren. In 1192, ten tijde van de overgang van de Arabische naar de Christelijke cultuur, vormde de productie van olie in deze streek reeds een van de hoekstenen van de landbouwproductie (Cartes de Poblament de Gandesa, 1992). Daarnaast schrijft Antoni Mascaró in zijn boek *Mis memorias* (mijn herinneringen, 1948) dat de olijfboom in Batea in de gemeente Terra Alta omstreeks 1787 het meest geteelde product was, gevolgd door graan en wijn. In de tekst staat „de olieproductie die dit land zijn solide rijkdom verschaft, heeft dit jaar eenentwintigduizend kruiken opgeleverd, elk met een gewicht van 38 pond, hetgeen neerkomt op 31920 Castiliaanse „arrobas" (= gewicht van 25 pond) [...]". Dit betekent een productie van 350.000 kilo olie, van ongeveer 1800 000 kilo olijven, op een bevolking van minder dan 1000 inwoners in die tijd, hetgeen een beeld geeft van het belang van de productie van olijfolie in het gebied in de achttiende eeuw. Halverwege de negentiende eeuw bleef deze productie onverminderd belangrijk en nam de olijventeelt de meeste landbouwgrond van het huidige Terra Alta in beslag, veel meer dan nu (*Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España* van Pascual Madoz, 1847). Bovendien roemt hij de kwaliteit ervan en schrijft hij over het gebied Gandesa dat er „[...] in dit land zeer veel en zeer goede olie, tarwe, rogge wordt geproduceerd [...]".
De natuurlijke factoren van het geografische gebied hebben dan ook gezorgd voor de natuurlijke selectie van de olijven, die geschikt zijn voor de productie van olijfolie. Dit alles in combinatie met de lange geschiedenis waar het gebied op boogt als het gaat om olijventeelt (met betrekking tot alle stappen van de productie en verwerking, van het bewerken tot het oogsten wanneer de olijven hun optimale rijpheid hebben bereikt en het verwerken) leidt tot de productie van olijfolie van de hoogste kwaliteit, met een goede en fruitige smaak, en aromatische connotaties die doen denken aan amandel en/of noten.



Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
http://gencat.cat/alimentacio/pliego-aceite-terra-alta

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.